

伊勢茶ができるまで

茶葉の摘み採りから包装・出荷されるまでの流れをご紹介します。

START

GOAL

1

摘み採り

毎年4月下旬頃から、新茶の摘み採りがはじまります。



8

包装・出荷

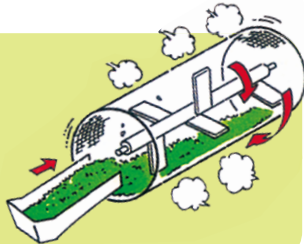
計量されて包装され、全国に出荷されます。



2

蒸し

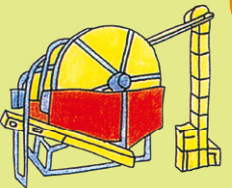
集められた茶の葉を、蒸気で蒸します。その後、水分を取り除きながら冷却します。



7

ブレンド

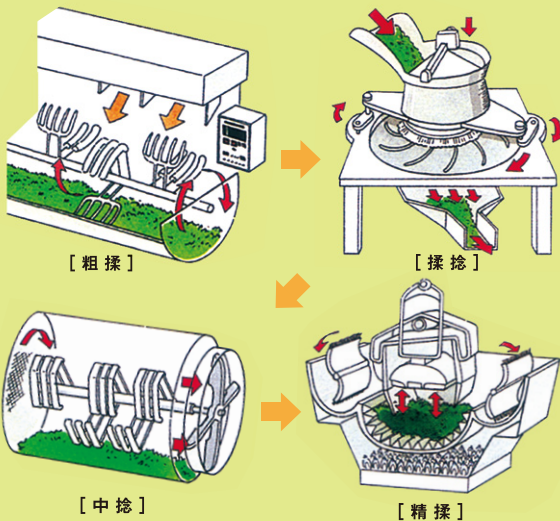
配合と均一化を行い、最後の調整をしてできあがり。仕上がったお茶を「仕上茶」といいます。



3

揉み

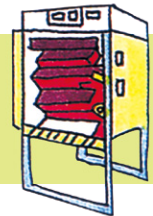
茶葉を揉みながら、熱風で乾燥させます。実際には「粗揉」「揉捻」「中揉」「精揉」と4段階にわけ、それぞれ適切な加工を行います。



6

選別

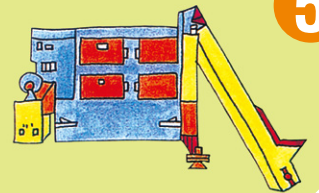
茎・粉などを選別します。



5

火入れ

さらに乾燥させると同時に、独特の香りや味を引き出します。



4

乾燥

揉みあげた茶葉を十分に乾かします。この段階のお茶を「荒茶」といいます。

